



l'Ancien

LALANDE DE POMEROL - MILLESIME 2012



Créé par le Comte de Kermartin au milieu du 19^{ème} siècle, le vignoble de Château Garraud apparaît dans l'édition 1868 du Féret. Léon Nony l'achète en 1939 pour le rénover et l'agrandir. Après son décès en 1959, son fils Michel puis son petit-fils Jean-Marc poursuivent son œuvre. Durant les années 1990, les chais sont complètement rénovés pour prendre en compte les nouvelles techniques et les dernières connaissances en matière de vinification et d'élevage, tout en respectant les acquis traditionnels. En 1997, la famille Nony choisit le nom de l'Ancien pour créer un vin en quantité très réduite qui se situe au tout meilleur niveau de l'appellation Lalande de Pomerol, en référence à l'origine très ancienne de son vignoble de Garraud.

NATURE DU TERROIR : Micro sélection d'un vignoble d'environ 36 hectares situé dans le prolongement géologique de la haute terrasse de Pomerol, sols variés (argileux, graveleux, argilo-graveleux).

AGE MOYEN DES VIGNES : Environ 27 ans

DENSITÉ DE PLANTATION : Environ 6000 pieds/ha

CONDUITE DU VIGNOBLE : Taille en Guyot double, ébourgeonnages, amendements raisonnés, effeuillages, vendanges vertes si nécessaire, travail du sol, enherbement maîtrisé, vendanges à parfaite maturité presque toujours manuelles.

ENVIRONNEMENT : Protection de la vigne que si nécessaire, en privilégiant les produits et les modes d'application les plus respectueux de l'Environnement, traitement des effluents, préférence aux fournisseurs locaux, gestion sélective des déchets.

VINIFICATION : Sélections parcelaires, tris de la vendange, éraflage total, fermentations intégrales en barriques neuves de chêne français dans un chai climatisé.



ASSEMBLAGE : 100% Merlot

RENDEMENT : 24 hl/ha

ELEVAGE : 100% barriques neuves

DATE DE RECOLTE : le 27 septembre

CONDITIONS CLIMATIQUES :

Un hiver doux suivi d'une vague de froid en février. Mars estival, avril pluvieux, beau mois de mai, juillet frais, août et septembre chauds avec plusieurs journées à plus de 30°C.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Belle teinte carminée. Un nez développé de petits fruits noirs, de poivre blanc et de toasté. La bouche ample s'appuie sur des tanins souples et savoureux. Encore plus ouvert après décantation.
Optimum de dégustation : 2017 - 2025

REVUE DE PRESSE (extrait):

- . **90/100 Jamessuckling.com** : « Un 2012 de bonne facture de cette appellation présentant des tanins fermes et un fruit frais. Concentration moyenne et nuances d'épices et de baies noires. A boire ou à garder. » - James Suckling, USA, Février 2015.
- . **13,5/20 Le Point** : « Sanguin, thym, boisé marqué, note compotée, bouche veloutée, serrée, puissante, merlot très mûr, légère amertume en finale. » - Jacques Dupont, France, Mai 2013.
- . **86-88/100 erobertparker.com** . Robert Parker, USA, Avril 2013.
- . **87/100 Quarin 2013**: "Jolie couleur sombre. Nez fruité et parfumé. Bouche séveuse et finement pulpeuse, à la saveur particulièrement fruitée. Corps tendre. Bonne longueur. Un vin que je ne connaissais pas jusqu'alors. » - Jean-Marc Quarin, France, Avril 2013.



Edition du 20 mai 2018

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION

Vignobles Léon Nony - 33500 Néac - France - T. +33 (0)5 57 55 58 58 - www.VLN.FR - INFO@VLN.FR

